

LIVRAISON SEULEMENT

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour la semaine du 16 au 20 septembre 2020

N1 - Brie carnivore, chunk de bacon à l'érable, pacanes caramélisées & canneberges (entrée pour 2 personnes) 16 \$
Croûton maison

N2 - Joue de porc braisée (repas pour 2 personnes) 27 \$ - COUP DE CŒUR -
Sauce crémeuse aux 2 moutardes, duo de purées maison et légumes du moment

N3 - Tartare de saumon, salsa folle, lanières de concombre & caviar à l'orange (entrée pour 2 personnes) 30 \$
Croûton maison, ciboulette, lime, échalotes françaises

N4 - Souvlaki de porc mariné & chimichurri (repas pour 2 personnes) 35 \$
Légumes glacés au miel d'ici, riz frit sauce soya et graines de sésame

N5 - Baluchon en pâte brick de porc confit & sauce BBQ douce (repas pour 2 personnes) 40 \$
Légumes glacés au miel et patates grecques

N6 - Poulet frit maison à la québécoise 6 morceaux (repas pour 2 personnes) 40 \$ - EXTRA | 5\$ MORCEAUX
Sauce fromage et érable, blanc de poulet croustillant, salade de pâtes au pesto

N7 - ½ côte levée & sauce BBQ au Jack Daniel's, salade de choux maison (repas pour 2 personnes) 43 \$
Légumes glacés au miel et patates grecques

N8 - Poitrine de poulet farcie aux asperges, vieux cheddar, prosciutto & sauce chimichurri (repas pour 2 personnes) 45 \$
Purée de pommes de terre maison au bacon et oignons verts et légumes de saison

N9 - Médaillon de veau de lait du Québec & sauté de champignons sauvages (repas pour 2 personnes) 60 \$
Légumes glacés au miel et patates grecques, sauce aux 5 poivres

N10 - Pack de 4 filets mignons de bœuf & fromage halloumi | 65 \$ – EXTRA PATATE FARCIE AU BACON & FROMAGE | 14 \$ (4 unités)
Prêts pour le BBQ, marinés sous vide au bourbon épicé, cajun et secret du chef

N11 - Pâtisserie du moment : Dessert du moment (2 portions) 10 \$

N12 - Petite douceur – 1 Litre de crème de légumes grillés et bacon (entrée pour 2-3 personnes) | 12\$

* Livraison gratuite dans Joliette et les alentours à l'achat de 50 \$ et plus (15 kilomètres) *

* Livraison également possible à l'extérieur de Joliette – Frais selon le secteur *

POUR COMMANDER - Par téléphone uniquement

Pierrick Choinière 450 916-3318 ou Maxime Durand 450 898-2512

- Sélectionnez les numéros pour la commande. **On demande 24 h d'avance pour une préparation de commande svp.**
- Informez-nous des détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu).
- Adresse complète du lieu de livraison.
- Plats prêt-à-manger : cuire au four à 350° F, de 15 à 20 minutes.
- Paiement par virement bancaire préférable (téléphonez-nous pour information).



Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base et demeure à votre discrétion. Merci et au plaisir de vous servir!